

# Farmářské tržičště na Jiřáku znovu oživá

01.02.2016



Domáci zeleninu, ovoce, mléko, pečivo, ale i med vám opět nabízí Farmářské tržičště na náměstí Jiřého z Poděbrad. V únoru bude v provozu každou středu, čtvrtek a pátek mezi osmou a šestou hodinou, v sobotu pak do dvou hodin odpoledne.



Vedle stánků se zeleninou, ovocem, květinami a bylinkami tu najdete mléčné výrobky, pečivo, maso, vejce, ale i třeba koření, houby nebo medovinu. I když se tržičště zaměřuje výhradně na tuzemskou produkci, připouštějí pořadatelé určité výjimky. „Rozhodli jsme se dát šanci několika výrobkům ze zahraničí, které podle našeho názoru stojí za hřích: jsou to čerstvé mořské ryby, maďarské a slovenské domácí klobásy a ovčí sýry a domácí olivový olej z českošpanělské rodinné farmy,“ upřesňuje rozsah sortimentu manažerka Farmářských trhů Lenka Sehnalová.



Výhodou farmářských tržičšť je kontakt s dodavatelem potravin, často dokonce přímo s pěstitelem. O tom, co kupujete, se tak dozvíte přímo od zdroje. Všechny poživatiny si vybíráte sami a před koupí máte většinou možnost ochutnávky. Není neobvyklé, že v sezóně se plodiny dostanou na pulty stánků do 24 hodin od sklizně. Na to, že jsou potraviny nejen čerstvé, ale především zdravotně nezávadné, dohlížejí pořadatelé. „Všichni prodejci mají nejen živnostenská oprávnění, ale i veterinárně a hygienicky schválené provozovny a výrobny. Navštřevujeme postupně všechny naše farmáře, pěstitele a výrobce a tyto doklady osobně kontrolujeme. Na základě toho jim pak udělujeme svoje osvědčení,“ připomíná Lenka Sehnalová. Většina farmářů disponuje navíc mezinárodními certifikáty HACCP, SISPO, Global GAP a osvědčením Kontrolované zeleniny z integrované produkce pro české pěstitele.

---

## Farmářské tržičště na náměstí Jiřého z Poděbrad

středa, čtvrtek, pátek 8.00 -18.00

sobota 8.00 -14.00. V případě intenzivních mrazů bude tržičště v provozu jen v sobotu.